

Domaine Saint-Nicolas - Les Chemins - 2023



Cuvée emblématique du Domaine, « Les Clous » fut rebaptisée « Les Chemins », les instances de l'appellation Fief Vendéens interdisant désormais toute référence à un lieu-dit même cadastral, allez comprendre ! Ce Vin de France assemble de façon aussi originale que réussie chenin et chardonnay.

Les vignes, âgées entre 20 et 30 ans, occupent des coteaux aux faibles pentes, exposés au Sud-Est, sur des sols mêlant argiles, schistes bleus et gris et quartz. Les parcelles du Domaine, sur l'île d'Olonne, forment un véritable îlot, isolé, au milieu de la forêt d'un côté, des anciens marais salants de l'autre.

Ne souffrant d'aucune concurrence, elles bénéficient ainsi pleinement des effets de la biodynamie, pratiquée depuis 25 ans déjà par Thierry Michon. Une méthode culturale qui leur permet d'être en totale osmose avec leur environnement et qui favorise l'imprégnation de la plante dans le sous-sol, avec tout ce qu'apporte le contact des racines avec la roche-mère.

Les 2 cépages sont vinifiés séparément, essentiellement en foudres, avant d'être assemblés une fois la fermentation terminée et élevés quelques mois en cuves en bois. Une vinification naturelle sans levurage ni chaptalisation en foudres et cuves inox et un élevage de 6 mois en foudres « Stockinger » donnent naissance à ce vin plein d'énergie, empreint d'une minéralité sapide, particulièrement salivante.

Le premier nez est une ode au grand large, à la dimension maritime du jus. Des notes toniques rappelant le fenouil, l'anis et le citron viennent compléter ce paysage olfactif aux accents iodés. Ces premières impressions dynamiques sont bientôt suivies par de graciles effluves d'herbes aromatiques, de cerfeuil, d'aneth, de ciboule et de jeunes oignons. On se régale ensuite de fragrances d'agrumes et d'une pêche juteuse, presque acidulée. Une belle note de beurre d'Isigny clôt cette ronde enthousiasmante. Sa complexité aromatique, à la fois suave et énergique, ouvre l'appétit.

De la même façon, on tombe immédiatement sous le charme, en bouche, devant la dualité d'un jus dynamique, soyeux et texturé, aux saveurs gourmandes évoquant une pomme croquante, la chair juteuse et finement granuleuse d'une poire Conférence. La matière, toujours en mouvement, s'étire sur des expressions salivantes de cristaux de sel marin, d'algues et d'embruns. Des notes iodées à la relance nous font rêver de grand large.

Une vraie proposition « atlantique », originale et enthousiasmante, que l'on appréciera sur un cabillaud à la crème de parmesan et ses petits

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

légumes, une darne de saumon rôtie aux asperges. Autre option, tout aussi maritime : une poêlée de palourdes, des moules marinières ou des crevettes snackées à la coriandre.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Saint-Nicolas - Les Chemins - 2023



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Tonique et suave : dimension maritime, fenouil, anis, citron, herbes aromatiques (cerfeuil, aneth, ciboule, jeunes oignons), agrumes, pêche juteuse, beurre d'Isigny

Bouche : Dualité d'un jus dynamique, soyeux et texturé, saveurs gourmandes (pomme et poire Conférence), matière toujours en mouvement, expressions salivantes de cristaux de sel marin, d'algue et d'embruns. Des notes iodées à la relance

Accords mets-vins : Sur un cabillaud à la crème de parmesan et ses petits légumes, une darne de saumon rôtie aux asperges. Autre option, tout aussi maritime : une poêlée de palourdes, des moules marinières ou des crevettes snackées à la coriandre.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2023

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin, chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique